

MENU DÉCOUVERTE

¥ 28,000

LE JAMBON IBERICO "JOSELITO"

36ヶ月熟成 イベリコ生ハム

LA FAMEUSE GELEE DE CAVIAR DE JOËL ROBUCHON

à la crème de chou-fleur

ジョエル・ロブションのスペシャリテ

キャビアとオマール海老のジュレをなめらかなカリフラワーのクレームで

LA SAINT-JACQUES

la noix en coquille au beurre d'algues acidulé

帆立貝のミ・キュイ 海藻バターと共に

LA LANGOUSTINE

en papillote croustillante au basilic

手長海老のパピヨット バジルの香りで

LA CHÂTAIGNE

en fin velouté au fumet de céleri et lard fumé

なめらかな栗のヴルーテ セロリとベーコンの香りで

LE SAWARA

cuite sur la peau, accompagnée d'une purée de céleri-rave et d'une salade de céleri

サワラのポワレ 根セロリのクーリをアクセントに

L'ENTRECÔTE DE BŒUF

poêlée accompagnée d'une purée de pomme de terre

和牛サーロイン なめらかなポテトピューレを添えて

LA CHARTREUSE

en soufflé avec une crème glacée à la pistache

シャルトリューズのスフレ シチリア産ピスタチオのグラスと共に

LE CAFÉ EXPRESS OU LE THÉ

agrémenté de mignardises

コーヒー、紅茶、又はエスプレッソ

ミニャルディーズと共に

Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers

全てのパンは、ラトリエ内のベーカリーチームが焼いたものです。

10% de service sont non compris

価格には消費税が含まれておりますが、10%のサービス料金を別途加算させていただきます。